

Verpoorten-Mascarpone-Torte in Herzform mit Himbeeren und Heidelbeeren

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte:

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
5 Eier
250 g Mehl
1 Pkg Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Salz
250 g Mascarpone
200 g Magermilchjoghurt
5 Blatt Gelatine
125 g Puderzucker
500 ml Schlagsahne
200 g Himbeeren
100 g Heidelbeeren
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Die Butter und 125 g Zucker mit einem Handrührer cremig rühren. Die Eier nacheinander zu der Creme geben und verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Vanillezucker und dem Salz vermischen und durch ein Sieb sieben. Die Mehlmischung unter die Butter-Eiercreme geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und glatt streichen. Den Backofen auf 170°C (Umluft 140°C) vorheizen und den Teig dort ca 35 Minuten backen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend den Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden.

Mascarpone, Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Handrührer verrühren. Die Gelatine nach Anweisung einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf auflösen. 2- 3 EL von der Mascarponecreme unter die Gelatine und danach gleichmäßig unter die Mascarponecreme rühren. Die Sahne mit etwas Puderzucker steif schlagen und unter die Mascarponecreme geben. Die Creme halbieren. Himbeeren und Heidelbeeren unter eine Hälfte der Creme rühren.

Einen Kuchenboden in eine Springform legen, Mascarpone-Himbeer/Heidelbeercreme darauf verteilen und glatt streichen, den zweiten Kuchenboden darauf legen und mit der restlichen Mascarponecreme und belegen.

Die Eierlikörtorte für ca 2-3 Std. kalt stellen.
Die Torte zum Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Leser-Tipp

Anstatt Himbeeren können Sie auch Erdbeeren oder andere Beeren entsprechend der Saison nehmen.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Mascarpone-Torte in Herzform mit Himbeeren und Heidelbeeren](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de